West Bend®

STIR CRAZY® 2 CORN POPPER

Instruction Manual

Important Safeguards 2
Before Using for the First Time 3
Using Your Stir Crazy® 2 Corn Popper 3
Helpful Hints 5
Cleaning Your Stir Crazy® 2 Corn Popper 5
Popcorn Ideas & Recipes 6
Warranty 8

SAVE THIS INSTRUCTION MANUAL FOR FUTURE REFERENCE

© 2013 West Bend, a Brand of Focus Products Group International, LLC.
www.westbend.com

IMPORTANT SAFEGUARDS

CAUTION

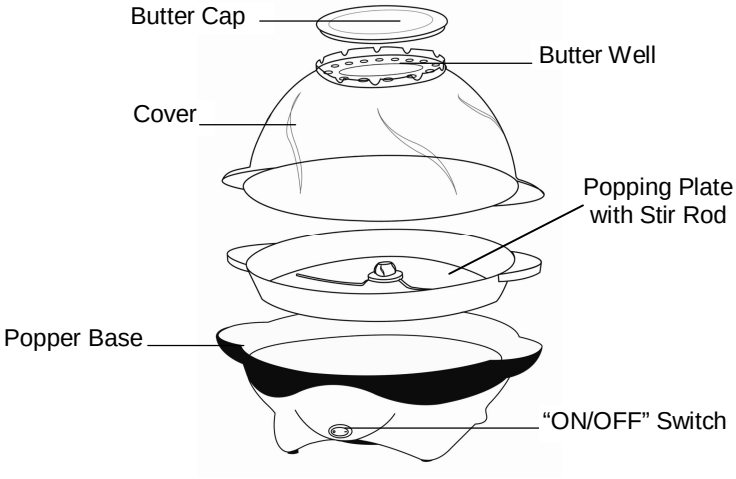
To prevent personal injury or property damage, read and follow all instructions and warnings.

When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed including:

- Read all instructions.
- Do not touch hot surfaces. Use handles or knobs.
- To protect against fire, electric shock, and injury to persons do not immerse cord, plugs, or other electric parts in water or other liquids.
- Close supervision is necessary when this appliance is used by or near children.
- Always unplug from outlet when not in use and before cleaning. Allow to cool before putting on or taking off parts and before cleaning.
- Do not operate any appliance with a damaged cord or plug, after the appliance malfunctions, or has been damaged in any manner. **This appliance has no user serviceable parts.**
- Return appliance to the nearest authorized service facility for examination, repair, or adjustment.
- The use of accessory attachments not recommended by Focus Products Group International may cause fire, electric shock, or injury.
- Do not use this appliance outdoors.
- Do not let cord hang over the edge of the table or counter, or touch hot surfaces.
- Do not place on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven.
- To disconnect, turn any control to “OFF,” then remove plug from wall outlet.
- Do not use appliance for other than intended use.
- Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot oil or other hot liquids.
- Extreme caution must be used when unloading popcorn. Always turn the unit away from you and over a countertop so that residual hot oil or water running out will not cause burns.
- A popper that is plugged into an outlet should not be left unattended.
- Do not attempt to repair this appliance yourself.
- A short power-supply cord is provided to reduce risks resulting from becoming entangled in or tripping over a longer cord.
- Longer extension cords are available, but care must be exercised in their use. While use of an extension cord is not recommended, if you must use one, ensure that the marked electrical rating of the extension cord is equal to or greater than that of the appliance. If the plug is of the grounded type, the extension cord must be a grounding-type 3-wire cord. To avoid pulling, tripping or entanglement, position the extension cord so that it does not hang over the edge of the counter, table or other area where it can be pulled on by children or tripped over.
- Do not use an outlet or extension cord if the plug fits loosely or if the outlet or extension cord feels hot.
- This appliance has a polarized plug (one blade is wider than the other). To reduce the risk of electric shock, this plug is intended to fit into a polarized outlet only one way. If the plug does not fit fully into the outlet, reverse the plug. If it still does not fit, contact a qualified electrician. Do not attempt to modify the plug in any way.

- Avoid contact with moving parts.
- Never leave appliance unattended when it is plugged into an outlet.
- Do not leave appliance plugged in when it is not being used.
- "ON/OFF" switch must always be "OFF" when the popping plate is removed.
- This popcorn popper will not shut off automatically. To avoid overheating, add corn and oil before operating.
- **For household use only**.

SAVE THESE INSTRUCTIONS



BEFORE USING FOR THE FIRST TIME

Please check all packaging material carefully before discarding. Many accessory parts are contained within the packaging material.
See "Cleaning your Stir Crazy® 2 Corn Popper" section, clean popper thoroughly and assemble.

USING YOUR STIR CRAZY® 2 CORN POPPER

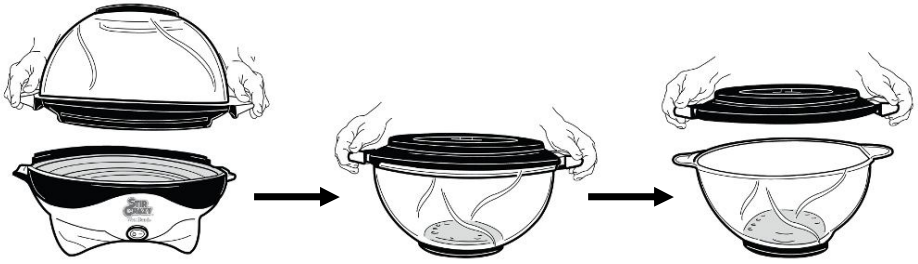
Warning: DO NOT USE if the glass heating element is cracked or broken. "ON/OFF" switch must always be "OFF" (O) when the popping plate is removed.

1. Place the base on a dry, level surface, away from any edge. Set the popping plate with stir rod onto the heating base. The handles of the popping plate should rest snugly over the handles on the heating base and the connector fit completely over the shaft in the heating base. Make sure that the popping plate with stir rod is completely seated in the base.
2. Put vegetable oil and corn into the popping plate. **Do not substitute butter, margarine, shortening, or lard for vegetable oil as these will burn or smoke excessively. Do not add more corn or oil than recommended.** Specialty oils may be used, but some experimentation may be necessary to find the best popping results and flavor you prefer. Do not use more than 3 tablespoons of any oil.

Quarts of Popped Corn	Amount of Oil	Amount of Popcorn Kernels	Amount of Butter
2	1 tbsp.	⅓ cup	1 tbsp.
4	2 tbsp.	⅔ cup	2 tbsp.
6	3 tbsp.	1 cup	3 tbsp.

**If using a gourmet/premium grade of corn, use less than amount of corn specified. To yield 2 quarts of popcorn, use ¼ cup corn; for 4 quarts of popcorn, use ½ cup; for 6 quarts of popcorn, use ¾ cup.

3. Place the cover on the popping plate, making sure the handles of the cover fit securely into the handles of the popping plate. If buttered corn is desired, divide recommended amount of refrigerated butter into 6 equal-sized pats and place in a single layer in the butter well. (If unrefrigerated butter is used, add to butter well after the first kernel of corn pops.) Popcorn will be buttered as it pops. If unbuttered corn is desired, do not add butter to the butter well. **DO NOT USE BUTTER CAP DURING THE POPPING PROCESS. Put the cap on AFTER popping is complete.**
4. Plug cord into a 120 volt, AC outlet only. Press the "ON/OFF" switch to "ON" (I). The stir rod will rotate as long as the corn popper is on. Do not shake popper during popping cycle. In 4 to 5 minutes the popping cycle will be completed. Turn "ON/OFF" switch to "OFF" (O).
5. If butter is not completely melted in butter well, use a pastry brush to push any remaining butter through the buttering holes. Snap butter cap securely onto butter well. This cap must be on the cover before the popping plate is inverted.
6. Grasp handles firmly, lift popping plate and cover off of the heating base, move assembly away from the heating base, then turn upside down. Lift popping plate away from the cover, lifting away from you, and be cautious of escaping steam. Place the popping plate on a wire rack to cool or place back into heating base in proper operating position. **Note:** Do not place hot popping plate on to the heating base in any way other than proper operating position as damage to the appliance may occur.



Tip: Popcorn is done when there is a 1-2 second pause between pops or if the cover has lifted or is turning. To avoid scorching, follow step 6 as soon as popping cycle is complete.

7. Popcorn is now ready for serving. Sprinkle popcorn with salt if desired.

Popping Additional Batches of Popcorn - If you plan to pop more corn immediately, transfer popcorn from serving cover to another serving bowl. Follow steps 2 through 6 above.

- A small amount of smoke and/or odor may occur upon heating due to the release of manufacturing oils – this is normal.
- Some minor expansion/contraction sounds may occur during heating and cooling – this is normal.

HELPFUL HINTS

- Always use fresh popcorn. Dried out, stale, or old popcorn pops poorly as it has lost its moisture content and may scorch.
- Store popcorn in airtight containers made of glass or plastic to avoid moisture loss in the kernels. Be sure that the container is stored in a cool place, do not store in the refrigerator. Most refrigerators contain little moisture and can dry out kernels, resulting in poor popping.
- This popcorn popper can accommodate both regular and premium popcorns. Premium and gourmet popcorns may not yield results as good as regular popcorn. If premium or gourmet popcorn is used, you may notice an increase in the number of unpopped kernels.
- If popcorn does not pop, it is usually the result of environmental factors such as the freshness and moisture content of the popcorn, or variances by popcorn type. Unpopped kernels do not necessarily indicate a defect in the appliance.
- Instead of popping with vegetable oil, try one of these healthy choices, extra virgin olive oil, canola oil, coconut oil, corn oil, peanut oil, or sunflower oil. Specialty oils may also be used, but some experimentation may be necessary to find the best popping results and flavor you prefer. **Do not use more than 3 tablespoons of any oil.**
- Add flavor to your oil while popping - add a garlic clove or minced garlic, onion slices, or jalapeño peppers.
- When done popping, start layering flavors. We find a light misting of olive oil, (many great infused olive oils are also available) lemon or lime juice, balsamic vinegar, or even water will help any additional seasonings adhere to the corn.
- Melted chocolate or marshmallow is a great way to bind and layer decadent ingredients with popcorn, or to create popcorn balls, bars, or pops. For a more traditional binder, boil 1 cup of sugar with 1 cup of corn syrup, then add your other ingredients toss and form. Or while still warm, roll balls or pops in crushed candies, coconut, chopped nuts, sprinkles.

CLEANING YOUR STIR CRAZY® 2 CORN POPPER

Clean Popper After Every Use - Your corn popper should be cleaned after each use. Always allow popper to cool completely before cleaning.

Cleaning Cover - Wash cover and butter cap in warm, soapy water with a dishcloth or sponge. Rinse thoroughly and dry. Do not use scouring pad or abrasive cleaners on cover as these could cause scratching. The cover may be washed in an automatic dishwasher, **top rack only.**

Cleaning Popping Plate with Stir Rod - Clean the non-stick surface of the popping plate and stir rod with a damp, soapy dishcloth, sponge or nylon-scouring pad. Rinse and dry thoroughly. Do not use abrasive scouring pads or cleaners on the non-stick finish as scratching may occur. After consistent use, the non-stick finish may discolor. To remove discoloration, use a soft cloth saturated with lemon juice or vinegar and rub over finish. Then wipe the finish with a damp cloth and dry. If desired, the popping plate with stir rod may be washed in an automatic dishwasher. **The stir rod is NOT removable.**

Cleaning Heating Base - Use a damp cloth to wipe any spills in or on the heating base, if necessary. Wait until the heating base has cooled completely before wiping. **DO NOT** remove the grate from the heating base for cleaning.

DO NOT PLACE HEATING BASE IN AN AUTOMATIC DISHWASHER OR IMMERSE IN WATER OR ANY OTHER LIQUID.

This appliance has no user serviceable parts.

POPCORN IDEAS & RECIPES

Popcorn is the perfect blank canvas for creating treats. You can create decadant concoctions with chocolate and candies or healthy, guilt-free snacks that everyone can enjoy. Here are some recipes and ideas to get you started, but really, once you start your imagination can take over.

Try mixing and matching any of these for a healthy snack:

- Nutritional Yeast (great nutty flavor)
- Sea salt
- Garlic powder
- Onion powder
- Chili powder
- Cumin
- Oregano
- Rosemary
- Paprika
- Thyme
- Celery flakes
- Parsley
- Crushed red peppers
- Black pepper
- Lemon, orange, or lime zest
- Cocoa powder
- Basil
- Cinnamon
- Cloves
- Chives
- Sugar
- Dill
- Aged and grated Parmesan, Provolone, or Romano cheese

Try mixing and matching any of these for a decadent treat:

- Chopped candy bars
- Crushed hard candies or suckers
- Chocolate chips
- Marshmallows
- Salted peanuts
- Bacon
- Blue cheese crumbles
- Reduced balsamic vinegar (fruit infused is delightful)
- Cake mix
- Cake or brownie crumbles
- Nuts
- Candy pieces or Bite-sized candies
- Hot cocoa mix
- Sweetened cereal
- Melted chocolate or Almond bark
- Toasted or grated coconut
- Powdered drink mixes
- Dry cheese sauce powder
- Peanut butter
- Cocoa powder
- Powdered sugar
- Pretzels
- Graham cracker pieces
- Crushed cookies

Joel's Blue Cheese Bacon Popcorn

- 4 slices bacon
- ⅓ cup corn
- 1 tbsp. reserved bacon grease
- ⅓ cup crumbled blue cheese
- fresh ground black pepper

Fry bacon until crisp; cool and crumble. Using 1 tbsp. of the reserved bacon grease, pop your corn in the popper. When finished popping, and while still warm, add the crumbled blue cheese, bacon and generously sprinkle with fresh ground black pepper.

Herb Infusion

- ⅔ cup popping corn
- 2 tbsp. popping oil of choice
- 4 tbsp. coconut oil, melted
- 2 tbsp. nutritional yeast
- 2 tbsp. mixed dried herbs: dill, parsley thyme and oregano (add cayenne to the mix if you like spice)
- Garlic or sea salt to taste

Follow basic directions to pop popcorn. Set popcorn aside in a large mixing bowl, drizzle melted coconut oil over the corn and toss to distribute. Sprinkle with the herb blend and add garlic or sea salt to taste, toss again

S'mores 'n More

- 8-10 cups popped popcorn (we liked ours lightly buttered and salted)
- 16oz. milk or dark chocolate, melted, for drizzling
- 4 tbsp. butter
- 2 cups mini marshmallows
- 24 graham crackers, broken in bite size pieces
- OR 2 cups of graham breakfast cereal
- 2 to 4oz. of milk chocolate, shaved or cut into pieces

In a large mixing bowl, mix the popped popcorn, and half of the all the other ingredients until well mixed, spread out on wax or parchment paper, sprinkle remaining crackers or cereal and marshmallows over the top and drizzle with the remaining melted chocolate. Allow it to cool and set before eating

Confetti Cake Popcorn

- 8-10 cups popped popcorn (either plain or buttered and salted)
- 1 to 1½ cups cake mix (white, yellow, or chocolate)
- 12oz. white, milk or dark chocolate
- ¼ cups vegetable shortening
- ¼ cup sprinkles (round, multicolored)

Microwave the chocolate for one minute or until melted. Add the vegetable shorting and stir until melted and well mixed. In a large mixing bowl, combine the popped popcorn with the dry cake mix, drizzle with the melted chocolate and mix well to evenly coat. Add the sprinkles and toss, spread to cool and dry on parchment or wax paper.

Say Cheese Popcorn

- 8-10 cups popped popcorn, buttered
- ¼ cup melted butter
- 1½ oz. (1 envelope) dry cheese sauce mix (from a box of macaroni and cheese)

In a large mixing bowl, mix the popped popcorn and the other ingredients until well mixed.

Lime Fiesta Popcorn

- ⅓ cup popping corn
- 1 tbsp. popping oil, your choice
- 1 lime, use for zest and juice
- 1 tsp. chili powder
- ½ tsp. cumin

Follow basic directions to pop popcorn. When popping cycle is complete, squeeze juice of the lime over warm popcorn then add lime zest, chili powder and cumin, toss to coat.

PRODUCT WARRANTY

Appliance 1 Year Limited Warranty

Focus Products Group International, LLC ("the Company") warrants this appliance from failures in the material and workmanship for one (1) year from the date of original purchase with proof of purchase, provided that the appliance is operated and maintained in conformity with the Instruction Manual. Any failed part of the appliance will be repaired or replaced without charge at the Company's discretion. This warranty applies to indoor household use only.

This warranty does not cover any damage, including discoloration, to any non-stick surface of the appliance. This warranty is null and void, as determined solely by the Company, if the appliance is damaged through accident, misuse, abuse, negligence, scratching, or if the appliance is altered in any way.

THIS WARRANTY IS IN LIEU OF ALL IMPLIED WARRANTIES, INCLUDING WARRANTIES OF MERCHANTABILITY, FITNESS FOR A PARTICULAR PURPOSE, PERFORMANCE, OR OTHERWISE, WHICH ARE HEREBY EXCLUDED. IN NO EVENT SHALL THE COMPANY BE LIABLE FOR ANY DAMAGES, WHETHER DIRECT, INDIRECT, INCIDENTAL, FORSEEABLE, CONSEQUENTIAL, OR SPECIAL ARISING OUT OF OR IN CONNECTION WITH THIS APPLIANCE.

If you think the appliance has failed or requires service within its warranty period, please contact the Customer Care Department at (866) 290-1851, or e-mail us at customercare@focuspg.com. A receipt proving the original purchase date will be required for all warranty claims, **hand written receipts are not accepted**. You may also be required to return the appliance for inspection and evaluation. Return shipping costs are not refundable. The Company is not responsible for returns lost in transit.

Valid only in USA and Canada

REPLACEMENT PARTS

Replacement parts, if available, may be ordered directly from the Company several ways. Order online at www.westbend.com, e-mail customercare@focuspg.com, over the phone by calling (866)290-1851, or by writing to:

Focus Products Group International, LLC.
Attn: Customer Care Dept.
P. O. Box 2780
West Bend, WI 53095

To order with a check or money order, please first contact Customer Care for an order total. Mail your payment along with a letter stating the model or catalog number of your appliance, which can be found on the bottom or back of the appliance, a description of the part or parts you are ordering, and the quantity you would like. Your check should be made payable to Focus Products Group International, LLC.

Your state/province's sales tax and a shipping fee will be added to your total charge. Please allow two weeks for processing and delivery.

This manual contains important and helpful information regarding the safe use and care of your product. For future reference, attach dated sales receipt for warranty proof of purchase and record the following information:

Date purchased or received as gift: _____

Where purchased and price, if known: _____

Item number and Date Code (shown bottom/back of product):_____

L5845B 04/13 West Bend, a Brand of Focus Products Group International, LLC.
Printed in China

West Bend®

MACHINE A POPCORN STIR CRAZY® 2

Manuel d'Instructions

Mises en Garde Importantes.....2
Avant la Première Utilisation.....3
Utilisation de Votre Machine à Popcorn Stir Crazy® 2 3
Astuces.....5
Nettoyage de Machine à Popcorn Stir Crazy® 2 5
Recettes et Idées d'Utilisation du Maïs.....6
Garantie.....8

CONSERVEZ CE MANUEL D'INSTRUCTIONS POUR RÉFÉRENCE FUTURE

© 2013 West Bend, une Marque de Focus Products Group International, LLC.
www.westbend.com

MISES EN GARDE IMPORTANTES

MISE EN GARDE

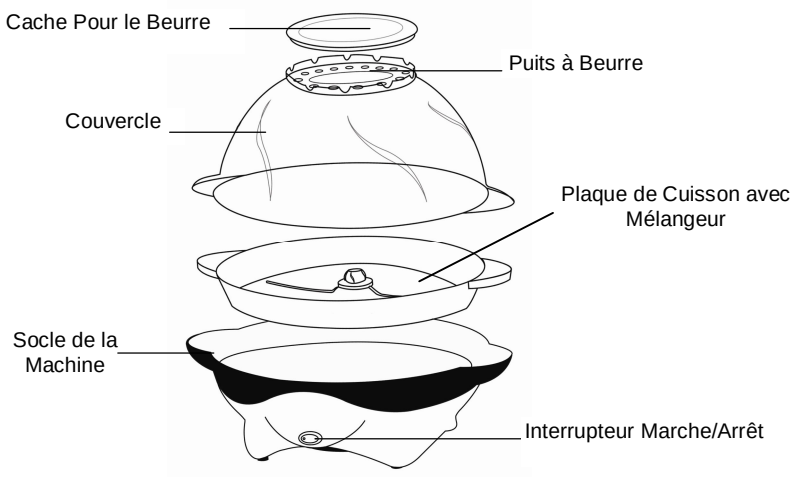
Afin de prévenir les blessures ainsi que les dégâts matériels, veuillez lire et appliquer la totalité des consignes et des mises en garde.

Lors de l'utilisation d'appareils électriques, les précautions de sécurité élémentaires devraient toujours être suivies, notamment:

- Lisez la totalité des instructions.
- Ne touchez pas les surfaces à haute température. Utilisez les poignées.
- Afin de prévenir tout risque d'incendie, d'électrocution, ainsi que de blessures, veuillez ne pas plonger le cordon, les fiches, ou toutes autres pièces électriques dans de l'eau ou dans d'autres liquides.
- Une surveillance attentive est nécessaire lorsque cet appareil est utilisé par des enfants ou à proximité de ceux-ci.
- Débranchez toujours l'appareil de la prise secteur lorsque vous ne l'utilisez pas et avant de le nettoyer. Laissez l'appareil refroidir avant de mettre en place ou de retirer des pièces et avant de procéder au nettoyage.
- N'utilisez aucun appareil dont le cordon ou la fiche seraient endommagés, après un disfonctionnement de l'appareil, ou si l'appareil a été détérioré de quelque manière que ce soit. **Cet appareil ne contient aucune pièce réparable par l'utilisateur.**
- Retournez l'appareil au site de réparation agréé le plus proche pour le faire examiner, réparer ou régler.
- L'utilisation d'accessoires non recommandés par Focus Products Group International est susceptible de provoquer un incendie, une électrocution voire une blessure.
- N'utilisez pas cet appareil en extérieur.
- Ne laissez pas le cordon d'alimentation pendre depuis l'extrémité de la table ou du plan de travail, ou entrer en contact avec des surfaces à haute température.
- Ne placez pas l'appareil sur ou à proximité d'une gazinière chaude ou d'un brûleur électrique, ou dans un four chauffé.
- Pour mettre l'appareil hors tension, tournez n'importe quel bouton sur « OFF » (arrêt) puis retirez la fiche de la prise secteur.
- N'utilisez pas l'appareil pour un autre usage que celui pour lequel il a été conçu.
- Vous devez faire preuve d'une extrême prudence lorsque vous déplacez un appareil électrique contenant de l'huile à haute température ou d'autres liquides à haute température.
- Soyez extrêmement prudent lorsque vous retournez l'appareil pour transférer le maïs éclaté dans le couvercle. Retournez toujours l'appareil à l'opposé de vous et au-dessus d'un plan de travail pour que l'huile ou l'eau résiduelle chaude ne cause pas de brûlures.
- Une machine à popcorn branchée sur le secteur ne devrait pas être laissée sans surveillance.
- Ne tentez pas de réparer cet appareil vous-même.
- Un cordon d'alimentation électrique court est fourni afin de réduire les risques résultant si quelqu'un se prenait les pieds dans un cordon long ou trébuchait dessus.
- Des cordons de rallonge plus longs sont disponibles, mais il convient de faire preuve d'une extrême prudence dans leur utilisation. Bien que l'utilisation d'un cordon de rallonge ne soit pas recommandée, si vous devez en utilisez un, assurez-vous que la puissance nominale indiquée pour le cordon de rallonge est égale ou supérieure à celle de l'appareil. Si la fiche est de type raccordée à la terre, le cordon de rallonge doit être un cordon raccordé à al terre à trois brins. Afin d'éviter de tirer sur le cordon, de trébucher ou de s'y emmêler, positionnez le cordon de rallonge de sorte que celui-ci ne soit pas suspendu depuis l'extrémité du plan de travail, de la table ou de toute autre zone où il pourrait être tiré par des enfants ou faire trébucher quelqu'un.

- N'utilisez pas une prise secteur ou un cordon de rallonge si la fiche s'adapte avec du jeu ou si la prise secteur ou le cordon de rallonge semblent chauds.
- Cet appareil est pourvu d'une fiche polarisée (une lame est plus large que l'autre). Afin de réduire le risque d'électrocution, cette fiche est conçue pour s'adapter dans une prise secteur polarisée dans un sens uniquement. Si la fiche ne s'adapte pas complètement à l'intérieur de la prise secteur, retournez la fiche. Si elle ne s'encastre toujours pas, veuillez contacter un électricien qualifié. Ne tentez pas de modifier la fiche de quelque manière que ce soit.
- Évitez tout contact avec les pièces en mouvement.
- Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance lorsqu'il est branché sur une prise secteur.
- Ne laissez pas l'appareil branché lorsque vous ne l'utilisez pas.
- Cette machine à popcorn ne se met pas automatiquement sous tension. Afin d'éviter toute surchauffe, ajoutez le maïs et l'huile avant la mise en marche.
- **Pour une utilisation domestique uniquement.**

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS



AVANT LA PREMIERE UTILISATION

Veuillez vérifier attentivement la totalité de l'emballage avant de le jeter. De nombreux accessoires sont contenus à l'intérieur de l'emballage.
Consultez la section « Nettoyage de Votre Machine à Popcorn Stir Crazy® 2 », nettoyez de manière approfondie la machine à popcorn puis procédez à l'assemblage.

UTILISATION DE VOTRE MACHINE A POPCORN STIR CRAZY® 2

Mise en garde: NE PAS UTILISER l'appareil si l'élément chauffant en verre est fissuré ou brisé. L'interrupteur marche/arrêt doit toujours être positionné sur arrêt (O) lorsque la plaque de cuisson est retirée.

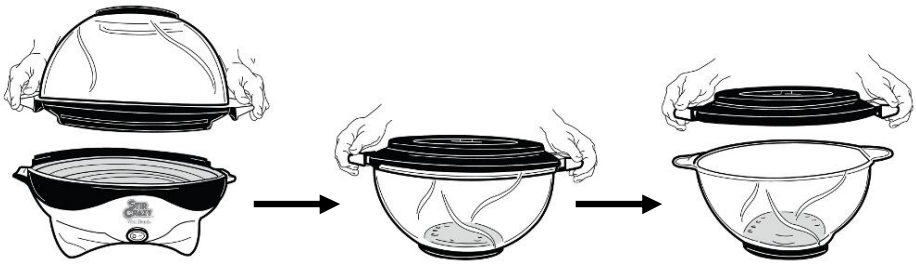
1. Placez le socle sur une surface plane et sèche, loin de toute extrémité. Placez la plaque de cuisson avec le mélangeur sur le socle chauffant. Les poignées de la plaque de cuisson devraient reposer parfaitement sur les poignées sur le socle chauffant et le connecteur devrait s'adapter complètement sur l'axe dans le socle chauffant. Assurez-vous que la plaque chauffante avec le mélangeur repose complètement dans le socle.

2. Placez l'huile végétale et le maïs dans la plaque chauffante. **Ne substituez pas au beurre de la margarine, ou de la matière grasse, ou n'utilisez pas du saindoux à la place de l'huile végétale car ces produits brûlent ou produisent une quantité excessive de fumée. N'ajoutez pas plus de maïs ou d'huile que ce qui est recommandé.** Des huiles spéciales peuvent être utilisées mais une certaine expérimentation peut être nécessaire afin de trouver les meilleurs résultats de cuisson ainsi que la saveur que vous préférez. N'utilisez pas de 3 c. à soupe, quelle que soit l'huile.

Quarts/Litres de Maïs Éclaté	Quantité d'huile	Quantité de Maïs à Popcorn	Quantité de Beurre
2 Qt. (1.9 L)	1 c. à soupe	⅓ tasse	1 c. à soupe
4 Qt. (3.8 L)	2 c. à soupe	⅔ tasse	2 c. à soupe
6 Qt. (5.7 L)	3 c. à soupe	1 tasse	3 c. à soupe

**Si vous utilisez un maïs de grade gourmet/premium, utilisez moins de maïs que la quantité spécifiée. Pour produire 2 quarts de popcorn, utilisez ¼ de tasse de maïs; pour 4 quarts de popcorn, utilisez ½ tasse; pour 6 quarts de popcorn, utilisez ¾ de tasse.

3. Placez le couvercle sur la plaque de cuisson, en vous assurant que les poignées du couvercle s'adaptent en toute sécurité dans les poignées de la plaque de cuisson. Si vous souhaitez préparer du popcorn au beurre, divisez la quantité recommandée de beurre réfrigéré en 6 morceaux de taille égale et placez-les en une seule couche à l'intérieur du puits à beurre. (Si vous utilisez du beurre non réfrigéré, ajoutez-le dans le puits à beurre après la première tournée de maïs à popcorn.) Le popcorn sera beurré au fur et à mesure qu'il va éclater. Si vous souhaitez du popcorn non beurré, n'ajoutez pas de beurre dans le puits à beurre. **N'UTILISEZ PAS LE CACHE POUR LE BEURRE PENDANT LA CUISSON DU POPCORN. Placez le cache APRES lorsque la cuisson du popcorn est terminée.**
4. Branchez le cordon d'alimentation sur une prise secteur AC 120 volts uniquement. Enfoncez l'interrupteur marche/arrêt pour le positionner sur marche (I). Le mélangeur pivote tant que la machine à popcorn est en marche. Ne secouez pas la machine à popcorn pendant le cycle de cuisson. En 4 à 5 minutes le cycle de cuisson sera terminé. Positionnez l'interrupteur marche/arrêt sur arrêt (O).
5. Si le beurre n'est pas complètement fondu dans le puits à beurre, utilisez un pinceau à pâtisserie pour enfoncer tout beurre restant à travers les trous à beurre. Clipsez bien le cache pour le beurre sur le puits à beurre. Ce cache doit être sur le couvercle avant que la plaque de cuisson soit retournée.
6. Saisissez fermement les poignées, soulevez la plaque de cuisson et le couvercle pour les retirer du socle chauffant, éloignez l'assemblage du socle chauffant, puis retournez-le. Soulevez la plaque de cuisson pour l'éloigner du couvercle, en l'éloignant de vous, et soyez prudents par rapport à la vapeur qui s'échappe. Placez la plaque de cuisson sur une grille métallique afin qu'elle refroidisse ou replacez-la à l'intérieur du socle chauffant en position d'utilisation correcte. **Remarque:** Ne placez pas la plaque de cuisson à haute température sur le socle chauffant d'une toute autre manière que dans la position d'utilisation correcte car cela risque de détériorer l'appareil.



Astuce: Le popcorn est prêt lorsqu'il y a une pause de 1-2 secondes entre deux "pops" ou si le couvercle s'est soulevé ou s'il tourne. Pour éviter de vous brûler, suivez l'étape 6 dès que le cycle de cuisson est terminé.

7. Le popcorn est maintenant prêt pour le service. Saupoudrez le popcorn de sel si vous le souhaitez.

Préparer des Tournées Supplémentaires de Popcorn – Si vous prévoyez de préparer plus de popcorn immédiatement, transférez le popcorn du couvercle de service vers un autre saladier de service. Suivez les étapes 2 à 6 ci-dessus.

- Il est possible que la cuisson dégage une petite quantité de fumée et/ou une légère odeur en raison de la diffusion des huiles de fabrication – c'est tout à fait normal.
- Quelques bruits d'expansion/contraction mineurs pourraient être émis pendant la cuisson et le refroidissement – c'est tout à fait normal.

ASTUCES

- Toujours utiliser du maïs frais. Du vieux maïs sec n'éclate pas bien, car il a perdu toute son humidité et peut roussir.
- Conservez le popcorn dans des récipients hermétiques en verre ou en en plastique pour éviter les pertes d'humidité dans le mais. Assurez-vous que le récipient est conservé dans un lieu frais, ne le conservez pas au réfrigérateur. La plupart des réfrigérateurs contiennent peut d'humidité et ils peuvent dessécher le maïs, ce qui a pour résultat un mauvais éclatement.
- Cette machine à faire du popcorn peut faire cuire du maïs de première qualité et normal. Les maïs gourmet et de première qualité ne sont pas aussi beaux une fois cuits, que le maïs normal. Si vous utilisez du maïs gourmet ou de première qualité, il se peut que vous remarquiez un plus grand nombre de grains n'ayant pas éclaté.
- Si le maïs n'éclate pas, c'est en principe à cause de facteurs environnementaux, notamment la fraicheur et le niveau d'humidité du maïs, ou les différences de types de maïs. Le fait que vous ayez des grains n'ayant pas éclaté, n'est pas nécessairement le résultat d'un problème au niveau de l'appareil.
- Au lieu de faire cuire le maïs avec de l'huile végétale, essayez l'huile d'olive extra vierge, l'huile de noix de coco, l'huile de maïs, de cacahouète, de tournesol ou de canola. Il est également possible d'utiliser des huiles spéciales, mais il peut être nécessaire de faire des essais afin d'obtenir les meilleurs résultats et l'arôme préféré. **Ne pas mettre plus de 3 cuillères à café d'huile.**
- Ajouter un arôme à votre huile en faisant cuire: ajouter une gousse d'ail ou de l'ail émincé, des oignons coupés en tranches, ou des piments jalapeño.
- Lorsque le maïs a éclaté, commencez à aromatiser par couches. Nous avons trouvé qu'un léger brouillard d'huile d'olive (vous pouvez trouvez de très bonnes huiles infusées), du jus de citron ou de citron vert, du vinaigre balsamique ou même de l'eau, permettront de faire adhérer les assaisonnements aux maïs.
- Du chocolat fondu ou des marshmallow permettant de bien mélanger et d'étaler les ingrédients agréables, au maïs ou de faire des balles de maïs, des barres ou des pops. Si vous préférez un liant plus traditionnel, portez à ébullition 1 tasse de sucre et une tasse de sirop de maïs, ajoutez ensuite les autres ingrédients, mélangez et mettez en forme. Ou, alors qu'ils sont encore chauds, roulez des balles ou des pops, dans des bonbons écrasés, de la noix de coco, des noix hachées, des confiseries de décoration.

NETTOYAGE DE VOTRE MACHINE À POPCORN STIR CRAZY® 2

Nettoyez l'appareil Après Chaque Utilisation – Votre machine à popcorn devrait être nettoyée après chaque utilisation. Laissez toujours la machine à popcorn refroidir complètement avant de le nettoyer.

Nettoyage du Couvercle – Lavez le couvercle et le cache pour le beurre à l'eau chaude savonneuse avec un torchon à vaisselle ou une éponge. Rincez abondamment et séchez. N'utilisez pas de tampon à récurer ou de détergents abrasifs sur le couvercle car ceux-ci

risquent de créer des rayures. Le couvercle peut être lavé au lave-vaisselle automatique, **sur la grille supérieure uniquement.**

Nettoyage de la Plaque de Cuisson avec le Mélangeur – Nettoyez la surface antiadhésive de la plaque de cuisson ainsi que le mélangeur à l'aide d'un torchon à vaisselle et d'eau savonneuse, d'une éponge ou d'un tampon à récurer en nylon. Rincez et séchez méticuleusement. N'utilisez pas de tampons à récurer abrasifs ou de détergents sur la finition antiadhésive car cela risque de la rayer. Après une utilisation dans la durée, il est possible que la finition antiadhésive se décolore. Pour éliminer cette coloration, utilisez un chiffon doux saturé de jus de citron ou de vinaigre et frottez-le sur la finition. Ensuite, essuyez la finition avec un torchon humide et séchez. Si vous le souhaitez, la plaque de cuisson et le mélangeur peuvent être lavés au lave-vaisselle automatique. **Le mélangeur n'est PAS amovible.**

Nettoyage du Socle Chauffant – Utilisez un torchon humide pour essuyer tout liquide renversé dans ou sur le socle chauffant, si nécessaire. Patientez jusqu'à ce que le socle chauffant ait refroidi complètement avant de l'essuyer. Veuillez **NE PAS** retirer la grille du socle chauffant pour le nettoyage.

NE PLACEZ PAS LE SOCLE CHAUFFANT AU LAVE-VAISSELLE AUTOMATIQUE OU NE LE PLONGEZ PAS DANS L'EAU OU DANS D'AUTRES LIQUIDES.

Cet appareil ne contient aucune pièce réparable par l'utilisateur.

RECETTES ET IDÉES D'UTILISATION DU MAÏS

Le maïs est le produit de base idéal pour les petits plaisirs créatifs. Vous pouvez créer des mélanges agréables avec du chocolat et des bonbons, ou des encas sains, sans avoir rien à vous reprocher, que tout le monde appréciera. Voici quelques idées et recettes pour commencer, mais en fait, lorsque vous aurez commencé, laissez votre imagination prendre le dessus.

Essayez de mélanger et de combiner n'importe lequel des éléments suivants pour vous faire un encas sain:

- Levure nutritionnelle (bon arôme de noix)
- Sel de mer
- Poudre d'ail
- Poudre d'oignon
- Poudre de chili
- Cumin
- Origan
- Romarin
- Paprika
- Thym
- Flocons de céleri
- Persil
- Piments rouges écrasés
- Piment noir
- Zeste de citron vert, d'orange ou de citron normal
- Poudre de cacao
- Basilic
- Cannelle
- Clous de girofle
- Ciboulette
- Sucre
- Aneth
- Vieux Parmesan, fromage Romano ou Provolone râpé

Essayez de mélanger et de combiner n'importe lequel de ces éléments pour vous faire un petit plaisir bien agréable:

- Barres de bonbons découpées
- Bonbons durs écrasés ou sucettes
- Pépites de chocolat
- Marshmallows
- Cacahouètes salées
- Bacon
- Miettes de fromage bleu
- Vinaigre balsamique affiné (infusé aux fruits est délicieux)
- Préparation pour gâteau
- Miettes de brownie ou de gâteau
- Noix
- Morceaux de bonbons ou petits bonbons
- Mélange de cacao chaud
- Céréale édulcorée
- Chocolat fondu ou écorce d'amande
- Noix de coco râpée ou toastée
- Mélanges de boisson en poudre
- Poudre de sauce de fromage sec
- Beurre de cacahouète
- Poudre de cacao
- Sucre en poudre
- Bretzels
- Morceaux de biscuits de farine complète
- Cookies écrasés

Popcorn au Fromage à Pâte Persillée et au Bacon de Joel

4 tranches de bacon
⅓ de tasse de maïs
1 c. à soupe de graisse de bacon
⅓ de tasse de fromage à pâte persillée coupé en morceaux
Du poivre noir fraichement moulu

Faire frire le bacon jusqu'à ce qu'il soit croustillant ; laisser refroidir et couper en morceaux. Faire frire le maïs dans la machine à popcorn en utilisant la graisse de bacon mise de côté. Lorsque les popcorns sont prêts et qu'ils sont encore chauds, ajouter le fromage à pâte persillée et le bacon puis poivrer généreusement.

Infusion à Base d'Herbes

⅔ de tasse de maïs soufflé
2 c. à soupe d'huile de votre choix
4 c. à soupe d'huile de noix de coco, fondue
2 c. à soupe de levure nutritionnelle
2 c. à soupe d'herbes sèches mélangées: aneth, persil, thym et origan (ajoutez Cayenne au mélange si vous aimez les épices)
Ail ou sel de mer pour le goût

Suivre les indications élémentaires pour souffler le maïs. Mettez le maïs de côté dans un grand bol, faites tomber quelques gouttes d'huile de noix de coco fondue sur le maïs et remuez pour mélanger. Saupoudrez le mélange d'herbes et ajouter l'ail ou le sel de mer pour le goût; mélangez une fois de plus

De Plus en Plus

8 à 10 tasses de maïs soufflé (nous l'aimons légèrement beurré et salé)
16 oz. (454g) de chocolat noir ou au lait, fondu, à répandre
4 c. à soupe de beurre
2 tasses de mini marshmallows
24 biscuits de farine complète, cassés en petits morceaux OU 2 tasses de céréales Graham pour le petit-déjeuner
2 à 4oz. (57-113g) de chocolat au lait, râpé ou coupé en morceaux

Dans un grand bol, mélangez le maïs soufflé et la moitié des autres ingrédients jusqu'à ce que le tout soit bien mélangé, répandez sur du papier sulfurisé ou paraffiné, saupoudrez les biscuits ou les céréales et les marshmallows par-dessus, et faites couler délicatement le chocolat fondu. Laissez refroidir et reposer avant de manger

Gâteau Confetti et Popcorn

8 à 10 tasses de maïs soufflé (soit tel quel, soit beurré et salé)
1 à 1½ tasse de préparation pour gâteau (blanche, jaune ou chocolat)
12oz. (340g) de chocolat noir, au lait, ou blanc
¼ de tasse de graisse alimentaire végétale
¼ tasse de confiseries de décoration (rondes, de toutes les couleurs)

Faites chauffer le chocolat au microonde pendant une minute, jusqu'à ce qu'il soit fondu. Ajoutez la graisse alimentaire et remuez jusqu'à ce que le tout soit bien mélangé et fondu. Mettrez le maïs soufflé et la préparation pour gâteau dans un grand bol, répandez le chocolat fondu, et mélangez pour répandre uniformément. Ajoutez les confiseries de décorations, mélangez, répandez pour refroidir et faire sécher sur du papier sulfurisé ou paraffiné.

Popcorn au Fromage

8 à 10 tasses de maïs soufflé, au beurre
¼ de tasse de beurre fondu
1½ oz. (46g) (1 enveloppe) de préparation de sauce de fromage sec (d'une boîte de macaroni et de fromage)

Mélangez le maïs soufflé et les autres ingrédients jusqu'à ce qu'ils soient bien mélangés, dans un grand bol.

La Fête du Popcorn au Citron

⅓ de tasse de maïs soufflé
1 c. à soupe d'huile de votre choix
1 citron vert, pour le zeste et le jus
1 c. à café de poudre de chili
½ c. à café de cumin

Suivre les indications élémentaires pour souffler le maïs. Lorsque le maïs est soufflé, pressez le jus du citron vert par-dessus le maïs chaud, et ajoutez un zeste de citron vert, la poudre de chili et le cumin, remuez pour recouvrir.

GARANTIE DU PRODUIT

Garantie limitée de 1 an de l'Appareil

Focus Products Group International, LLC ("la société") garantit "pièces et main d'œuvre" que cet appareil est, et demeurera, exempt de défauts, pendant une durée d'un (1) an, à compter de la date originelle d'achat, en fonction d'une preuve d'achat, si ce dernier est utilisé et entretenu conformément au mode d'emploi. Toute pièce défectueuse de l'appareil sera réparée ou remplacée sans frais, et à la discrétion de la société. Cette garantie ne s'applique qu'à une utilisation domestique en intérieur.

Cette garantit ne couvre pas les dégâts, notamment toute décoloration, causés à toute surface non collante de l'appareil. Cette garantie sera annulée, à la seule discrétion de la société, si l'appareil est endommagé suite à un accident, à une mauvaise utilisation, à un abus, à une négligence, par des rayures, ou si l'appareil est modifié de quelle que façon que ce soit.

CETTE GARANTIE SUPPLANTE TOUTES GARANTIES SOUS-ENTENDUES, NOTAMMENT TOUTES GARANTIES DE VALEUR MARCHANGE, D'ADEQUATION A UN OBJET PARTICULIER, DE PERFORMANCES OU AUTRES, QUI SONT ICI EXCLUES. EN AUCUN CAS, LA SOCIETE NE POURRA ETRE TENUE RESPONSABLE DE TOUS DEGATS, DIRECTS OU INDIRECTS, FORTUITS, PREVISIBLES, CONSECUTIFS OU SPECIAUX, SURVENANT DE L'UTILISATION DE CE PRODUIT

Si vous pensez que l'appareil est tombé en panne ou devrait être réparé en étant couvert par sa garantie, veuillez contacter le service d'assistance à la clientèle au (866) 290-1851, ou envoyer un e-mail à l'adresse customercare@focuspg.com. Un reçu, prouvant la date originelle de l'achat, sera demandé pour toutes les demandes faites sous garantie; **les reçus rédigés à la main ne seront pas acceptés.** Il se peut également que l'on vous demande de renvoyer l'appareil pour qu'il soit vérifié et évalué. Les frais de renvoi ne sont pas remboursables. La société n'est pas responsable de la perte en transit de tout appareil renvoyé.

Valable uniquement aux USA et au Canada

PIÈCES DE RECHANGE

Les pièces détachées / de rechange, si disponibles, peuvent être commandées directement à la société de plusieurs façons. En les commandant en ligne sur le lien www.westbend.com, par e-mail au customercare@focuspg.com, par téléphone en appelant au (866)290-1851, ou en écrivant à:

Focus Products Group International, LLC.
Attn: Customer Care Dept.
P. O. Box 2780
West Bend, WI 53095

Pour commander à l'aide d'un chèque ou d'un mandat, veuillez commencer par contacter le service d'assistance à la clientèle pour obtenir un total de commande. Envoyez par courrier votre commande, accompagnée d'une lettre mentionnant le modèle et le numéro de catalogue de votre appareil, que vous pourrez trouver en bas ou à l'arrière de l'appareil, une description de la pièce ou des pièces que vous voulez commander, ainsi que la quantité désirée. Votre chèque devra être libellé à l'ordre de Focus Products Group International, LLC.

La TVA de votre province et les frais d'envoi, seront ajoutés au montant total. Veuille patienter deux semaines pour que la livraison et le traitement puissent avoir lieu.

Ce manuel contient des informations utiles et importantes, sur l'utilisation et l'entretien sécurisés de votre appareil. A titre de référence future, attachez le reçu daté qui vous tiendra lieu de preuve d'achat pour la garantie, et consignez les informations suivantes:
Date d'achat ou de réception en cadeau: _____
Lieu d'achat et prix, si connus: _____
Numéro de l'article et Code de date (dessous/arrière de l'appareil):_____

L5845B 04/13 West Bend, une Marque de Focus Products Group International, LLC.
Printed in China

West Bend®

MÁQUINA DE HACER PALOMITAS DE MAÍZ STIR CRAZY® 2

Manual de Instrucciones

Precauciones Importantes 2
Antes de Utilizarse por Primera Vez 3
Como Utilizar la Máquina de Hacer Palomitas de Maíz Stir Crazy® 2 3
Consejos Prácticos 5
Limpieza de la Máquina de Hacer Palomitas de Maíz Stir Crazy® 2 6
Ideas y Recetas para Palomitas de Maíz 6
Garantía 8

CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES COMO REFERENCIA PARA EL FUTURO

© 2013 West Bend, una Marca de Focus Products Group International, LLC.
www.westbend.com

PRECAUCIONES IMPORTANTES

PRECAUCIÓN

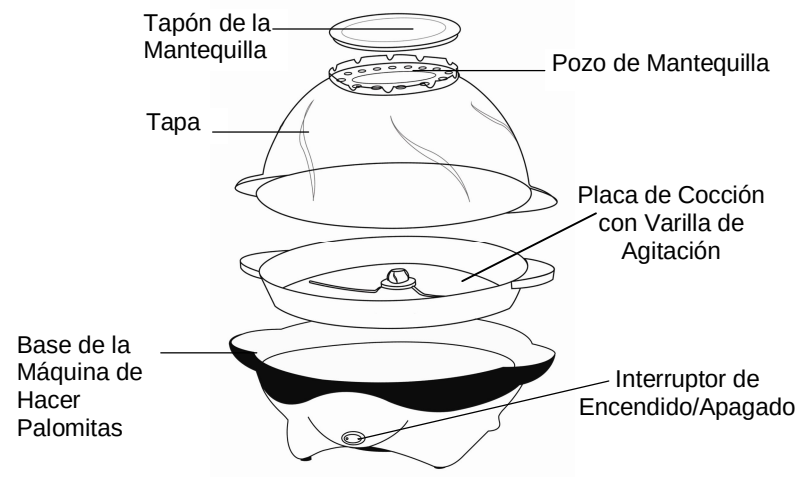
Para evitar lesiones personales o daños materiales, lea y siga todas las instrucciones y advertencias.

Al utilizar aparatos electrodomésticos, siempre deben acatarse las precauciones básicas de seguridad, entre ellas las siguientes:

- Lea todas las instrucciones.
- No toque las superficies calientes. Use las asas o perillas.
- Para protegerse contra los peligros de fuego, descargas eléctricas y lesiones no sumerja el cordón eléctrico, los enchufes u otras partes eléctricas en agua u otros líquidos.
- Se requiere una supervisión cercana cuando este aparato electrodoméstico sea usado por o cerca de niños.
- Siempre desenchufe el aparato electrodoméstico del tomacorriente cuando no esté en uso y antes de limpiarlo. Permita que se enfríe antes de colocarle o quitarle piezas o antes de limpiarlo.
- No haga funcionar ningún artefacto que tenga el cordón eléctrico o el enchufe dañados, después de haber sufrido una falla o de haberse dañado de cualquier manera. **Este artefacto no tiene ninguna pieza que el usuario puede reparar.**
- Regrese el aparato a la instalación autorizada de servicio más cercana para ser examinado, reparado o ajustado.
- El uso de accesorios no recomendados por Focus Products Group International puede causar incendios, descargas eléctricas o lesiones.
- No use este aparato electrodoméstico al aire libre.
- No permita que el cordón eléctrico cuelgue sobre el borde de una mesa o encimera, ni que toque superficies calientes.
- No lo coloque sobre o cerca de un calentador eléctrico o de gas, ni dentro de un horno caliente.
- Para desconectarlo, coloque cualquier control en la posición "OFF" (apagado), y luego desenchúfelo del tomacorriente.
- No utilice el aparato electrodoméstico para usos distintos del indicado.
- Debe tenerse extremo cuidado al mover cualquier aparato electrodoméstico que contenga aceite caliente u otros líquidos calientes.
- Se debe tener extremo cuidado al descargar las palomitas de maíz. Siempre gire la unidad en dirección contraria a usted y sobre una encimera de manera que cualquier aceite caliente residual o agua que salga del mismo no le cause quemaduras.
- Una máquina de hacer palomitas de maíz que esté enchufada a un tomacorriente no deberá dejarse sola.
- No trate de reparar este aparato electrodoméstico usted mismo.
- Se suministra un cordón eléctrico corto con el fin de reducir los riesgos de enredarse o de tropezar con un cordón más largo.
- Hay disponibles cables de extensión más largos, pero se debe tener cuidado al usarlos. Aunque no se recomienda utilizar un cable de extensión, si debe usar uno, asegúrese de que la capacidad eléctrica nominal marcada en el cable de extensión sea igual o mayor a aquella del artefacto electrodoméstico. Si el aparato electrodoméstico es del tipo conectado a tierra, el cable de extensión deberá ser un cordón eléctrico de 3 hilos con conexión a tierra. Para evitar halar, tropezar o enredarse con el cable de extensión, coloque éste de manera que no cuelgue sobre el borde de la encimera, mesa u otro lugar donde pueda ser halado por niños o tropezarse con el mismo.
- No use un tomacorriente o cable de extensión en el cual el enchufe calce flojamente, o si el tomacorriente o el cable de extensión se calientan.

- Este artefacto electrodoméstico tiene un enchufe polarizado (una clavija es más ancha que la otra). Para reducir el riesgo de una descarga eléctrica, este enchufes está diseñado para encajar de una sola manera dentro del tomacorriente polarizado. Invierta el enchufe si éste no encaja completamente en el tomacorriente o el cable de extensión. Si el enchufe todavía no encaja, consulte con un electricista calificado. No trate de modificar el enchufe de manera alguna.
- Evite cualquier contacto con las piezas móviles.
- Nunca deje un artefacto electrodoméstico sólo mientras esté enchufado a un tomacorriente.
- No deje el aparato electrodoméstico enchufado mientras no esté siendo utilizado.
- Esta máquina de hacer palomitas no se apagará automáticamente. Para evitar el sobrecalentamiento, agregue el maíz y el aceite antes de ponerlo a funcionar.
- **Sólo para uso doméstico**.

CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES


Tapón de la Mantequilla
Pozo de Mantequilla
Tapa
Placa de Cocción con Varilla de Agitación
Base de la Máquina de Hacer Palomitas
Interruptor de Encendido/Apagado

ANTES DE UTILIZARSE POR PRIMERA VEZ

Revise con cuidado todo el material de empaque antes de desecharlo. Dentro del material de empaque se encuentran muchos accesorios.
Vea la sección "Limpieza de la Máquina de Hacer Palomitas Stir Crazy® 2", limpie la máquina a fondo y ensámblela.

COMO UTILIZAR LA MÁQUINA DE HACER PALOMITAS DE MAÍZ STIR CRAZY® 2

Advertencia: NO UTILIZAR si el elemento de calentamiento de vidrio está rajado o roto. El interruptor encendido/apagado debe estar en la posición apagado (O) al retirar la placa de cocción.

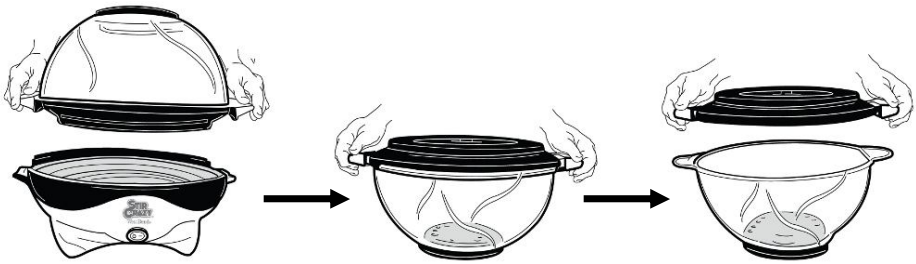
1. Coloque la base sobre una superficie seca y nivelada, alejada de cualquier borde. Coloque la placa de cocción con la varilla de agitación sobre la base de calentamiento Las asas de la placa de cocción deberán quedar apoyadas y bien ajustadas sobre las asas de la base de calentamiento y el conectador deberá encajar por completo sobre el eje en la base de calentamiento. Asegúrese de que la placa de cocción con la varilla de agitación esté completamente asentada en la base.
2. Agregue aceite vegetal y maíz en la placa de cocción. **No sustituya el aceite vegetal por mantequilla, margarina, grasa, o manteca puesto que éstas se quemarán o**

generarán humo en exceso. No agregue más maíz o aceite del recomendado. Se pueden utilizar aceites especiales, pero algo de experimentación podría ser necesaria para conseguir los mejores resultados para la preparación de las palomillas y obtener el sabor que a usted le guste. No utilice más de 3 cucharadas de cualquier aceite.

Cuartos de Galón/Litros de Palomitas de Maíz	Cantidad de Aceite	Cantidad de Granos de Maíz para Palomitas	Cantidad de Mantequilla
2 Qt. (1.9 L)	1 cda.	⅓ taza	1 cda.
4 Qt. (3.8 L)	2 cdas.	⅔ taza	2 cdas.
6 Qt. (5.7 L)	3 cdas.	1 taza	3 cdas.

** Si se está utilizando un grado gourmet o de alta calidad de maíz, utilice una cantidad menor de maíz que la especificada. Para preparar 2 cuartos de galón de palomitas de maíz, utilice ¼ de taza de maíz; para 4 cuartos de galón de palomitas de maíz, utilice ½ de taza de maíz; para 6 cuartos de galón de palomitas de maíz, utilice ¾ de taza de maíz.

3. Coloque la tapa sobre la placa de cocción, asegurándose de que las asas de la tapa encajen bien dentro de las asas de la placa de cocción. Si se desea maíz con mantequilla, divida la cantidad recomendada de mantequilla refrigerada en seis porciones de igual tamaño y colóquelas en una sola capa en el pozo de mantequilla. (Si se utiliza mantequilla que no está refrigerada, agregue la mantequilla al pozo después de que revienten los primeros granos de maíz.) Las palomitas de maíz quedarán untadas de mantequilla en la medida que revienten. Si se desean palomitas de maíz sin mantequilla, no agregue mantequilla al pozo de mantequilla. **NO UTILICE EL TAPÓN DEL POZO DE MANTEQUILLA DURANTE EL PROCESO DE PREPARACIÓN DE LAS PALOMITAS. Coloque el tapón DESPUÉS de haberse completado el proceso de preparación de las palomitas.**
4. Enchufe el cordón eléctrico solamente a tomacorrientes de corriente alterna de 120 voltios. Coloque el interruptor de encendido/apagado en la posición encendido (I). La varilla de agitación rotará mientras la máquina de hacer palomitas esté encendida. No agite la máquina de hacer palomitas durante el ciclo de preparación de las mismas. El ciclo de preparación de las palomitas se completará en 4 a 5 minutos. Gire el interruptor encendido/apagado a la posición apagado (O).
5. Si la mantequilla no se derrite por completo dentro del pozo de mantequilla, utilice una brocha de pastelería para empujar cualquier mantequilla remanente a través de los agujeros de enmantequillar. Encaje firmemente el tapón de la mantequilla sobre el pozo de mantequilla. Esta tapón debe estar puesto en la tapa antes de invertir la placa de cocción.
6. Agarre las asas firmemente, levante la placa de cocción y la cubierta de la base de calentamiento, mueva el conjunto fuera de la base de calentamiento y luego voltéelo cara bajo. Levante la placa de cocción fuera de la tapa, en dirección contraria a usted, y tenga cuidado del vapor que pueda escapar. Coloque la placa de cocción sobre una rejilla de alambre o vuelva a colocarla en la base de calentamiento en su posición operativa correcta. **Nota:** no coloque la placa de cocción caliente sobre la base de calentamiento de ninguna otra manera que no sea la posición operativa correcta puesto que el artefacto electrodoméstico podría dañarse.



Sugerencia: Las palomitas de maíz están listas cuando existe una pausa de 1 a 2 segundos entre reventones de granos de maíz o si la tapa se ha levantado o está girando. Para evitar que se chamusquen, siga el paso 6 tan pronto el ciclo de de preparación de las palomitas se haya completado.

7. Las palomitas de maíz están ahora listos para servir. Espolvoree las palomitas con sal si se desea.

Preparación de Lotes Adicionales de Palomitas de Maíz: Si tiene pensado preparar más palomitas de maíz de manera inmediata, transfieran las palomitas de maíz de la tapa de servir a otro tazón de servir. Siga los pasos 2 al 6 arriba indicados.

- Una pequeña cantidad de humo y/o olor puede ocurrir al calentarse debido a la liberación de aceites usados en la fabricación – esto es normal.
- Algunos sonidos menores de extensión/contracción pueden ocurrir durante el calentamiento y enfriamiento – esto es normal.

CONSEJOS PRÁCTICOS

- Siempre use maíz palomero fresco. El maíz palomero seco, rancio o viejo no revienta bien, ya que ha perdido su contenido de humedad y se puede quemar.
- Almacene el maíz para preparar palomitas de maíz en recipientes herméticos hechos de vidrio o de plástico para evitar la pérdida de humedad en los granos. Asegúrese de almacenar el recipiente en un sitio fresco, pero no lo almacene en el refrigerador. La mayoría de los refrigeradores contienen poca humedad y pueden secar los granos, lo cual resultará en una deficiente preparación de palomitas de maíz.
- Esta máquina de palomitas de maíz pueden usar tanto palomitas de maíz de calidad normal como de primera calidad. Los maíces palomeros gourmet o de primera calidad no dan resultados tan buenos como el maíz palomero de calidad normal. Si se utiliza un maíz palomero gourmet o de primera calidad, es posible que note un aumento en el número de granos que no revientan.
- Si el maíz palomero no revienta, por lo general es el resultado de factores ambientales tales como la frescura y el contenido de humedad del maíz palomero, o las variaciones de tipos de maíz palomero. Granos sin reventar no necesariamente indican un defecto en el aparato.
- En lugar de preparar las palomitas de maíz con aceite vegetal, pruebe una de estas opciones saludables: aceite extra virgen de oliva, aceite de canola, aceite de coco, aceite de maíz, aceite de cacahuete o aceite de girasol. Se pueden utilizar aceites especiales, pero podría ser necesario algo de experimentación para conseguir los mejores resultados para la preparación de las palomillas y obtener el sabor que a usted le guste. **No utilice más de 3 cda. de cualquier aceite.**
- Añada sabor a su aceite mientras prepara palomitas: añada un diente de ajo o ajo picado, rodajas de cebolla o chiles jalapeños.
- Cuando hayan reventado todos los granos, empiece a recubrir las palomitas con sabores. Encontramos que un rocío ligero de aceite de oliva, (también hay disponibles un gran número de aceites de oliva infundidos), de zumo de limón o de lima, de vinagre balsámico o incluso de agua ayudará a que todos los condimentos adicionales se adhieran al maíz.
- El chocolate o el malvavisco derretidos son una gran manera de aglutinar y crear capas de ingredientes decadentes sobre las palomitas de maíz, o para crear bolas, barras o paletas de palomitas de maíz. Para un aglutinante más tradicional, hierva 1 taza de azúcar con 1 taza de jarabe de maíz, y a continuación agregue los demás ingredientes, mezcle y dele forma. O mientras esté todavía caliente, ruede las bolas o las paletas en dulces molidos, nueces picadas, coco, chispas.

LIMPIEZA DE LA MÁQUINA DE HACER PALOMITAS DE MAÍZ STIR CRAZY® 2

Limpie la Máquina de Hacer Palomitas Tras Cada Uso: la máquina de hacer palomitas deberá limpiarse tras cada uso. Permita que la máquina de hacer palomitas se enfríe por completo antes de limpiarla.

Limpieza de la Tapa: limpie la tapa y el tapón de la mantequilla en agua tibia jabonosa utilizando un paño de cocina o una esponja. Enjuáguelos a fondo y séquelos. No utilice un estropajo ni limpiadores abrasivos para limpiar la tapa puesto que estos podrían rayarla. La tapa puede lavarse en un lavavajillas automático, pero sólo en la canasta superior.

Limpieza de la Placa de Cocción con la Varilla de Agitación: limpie la superficie anti-adherente de la placa de cocción con un paño de cocina, esponja o estropajo de nylon húmedo y con jabón. Enjuague y seque a fondo. No utilice estropajos ni limpiadores abrasivos sobre el acabado anti-adherente puesto que lo podría rayar. Tras un uso seguido, la superficie anti-adherente podría decolorarse. Para eliminar la decoloración, utilice un paño suave saturado con zumo de limón o vinagre y restriéguelo sobre el acabado. Luego limpie el acabado con un paño húmedo y séquelo. Si se desea, la placa de cocción con la varilla de agitación puede lavarse en un lavavajillas automático. **La barra de agitación NO se puede sacar.**

Limpieza de la Base de Calentamiento: si fuese necesario, utilice un paño húmedo para limpiar cualquier derrame dentro o sobre la base de calentamiento. Espere hasta que la base de calentamiento se haya enfriado por completo antes de limpiarla. **NO** retire la parrilla de la base de calentamiento para limpiarla.

NO COLOQUE LA BASE DE CALENTAMIENTO EN UN LAVAVAJILLAS AUTOMÁTICO NI TAMPOCO LA SUMERJA EN AGUA O EN CUALQUIER OTRO LÍQUIDO.

Este artefacto no tiene ninguna pieza que el usuario puede reparar.

IDEAS Y RECETAS PARA PALOMITAS DE MAÍZ

Las palomitas de maíz son el lienzo en blanco perfecto para crear golosinas. Puede crear confecciones decadentes con chocolate y caramelos o tentempiés sanos, libres de toda culpa que todo el mundo puede disfrutar. Aquí hay algunas recetas e ideas para ayudarle a empezar, pero en realidad, una vez que comience, su imaginación ya podrá hacerse cargo.

Trate de mezclar y combinar cualquiera de estos para preparar un tentempié saludable:

Levadura nutricional (fabuloso sabor a nuez)
Sal del mar
Ajo en polvo
Cebolla en polvo
Chile en polvo
Comino
Orégano
Romero
Pimentón dulce
Tomillo
Copos de apio
Perejil
Pimientos rojos aplastados
Pimienta negra
Cáscara de limón, naranja o lima
Cacao en polvo
Basilio
Canela
Clavos
Cebollinos
Azúcar
Eneldo
Queso parmesano, provolone o romano envejecido y rallado

Trate de mezclar y combinar cualquiera de estos para una golosina decadente:

Barras de dulces picadas
Caramelos duros o paletas de dulces triturados
Chips de chocolate
Malvaviscos
Cacahuetes salados
Tocino
Queso azul desmenuzado
Vinagre balsámico reducido (las frutas infundidas son una delicia)
Mezcla para pasteles
Pastel o brownies desmenuzados
Nueces
Pedazos de caramelo o caramelos de tamaño de un bocado
Mezcla para preparar chocolate caliente
Cereal azucarado
Chocolate derretido o la corteza de almendra
Coco rallado o tostado
Bebidas en polvo
Salsa de queso seco en polvo
Mantequilla de maní
Cacao en polvo
Azúcar en polvo
Galletas saladas
Pedazos de galletas integrales
Galletas trituradas

Palomitas de Maíz con Queso Azul y Tocino de Joel

4 rebanadas de tocino
⅓ taza maíz
1 cda. grasa de tocino reservada
⅓ taza queso azul desmenuzado
pimienta negra recién molida

Fría el tocino hasta que quede crujiente; enfríelo y desmenúcelo. Utilizando 1 cda. de la grasa de tocino reservada, prepare las palomillas de maíz en la máquina de preparar palomillas. Al terminar de preparar las palomillas, y mientras estén todavía calientes, agregue el queso desmenuzado azul, el tocino y generosamente espolvoree con pimienta negra recién molida.

Infusión de Hierbas

⅔ taza de maíz palomero
2 cdas. aceite para reventar de su elección
4 cdas. aceite de coco, derretido
2 cdas. levadura nutricional
2 cdas. hierbas secas mezcladas: eneldo, tomillo, perejil y orégano (añadir pimienta a la mezcla si le gusta el picante)
Ajo o sal de mar al gusto

Siga las instrucciones básicas para preparar las palomitas de maíz. Coloque las palomitas de maíz a un lado en un tazón grande, rocíe coco derretido sobre el maíz y revuelva para distribuirlo. Espolvoree con la mezcla de hierbas y añada el ajo o sal de mar al gusto, mezcle de nuevo

S'mores 'n More

8-10 tazas de palomitas de maíz (a nosotros nos gusta ligeramente untado con mantequilla y sal)
16 onzas (454g) de chocolate con leche u oscuro, derretido, para rociar
4 cdas. mantequilla
2 tazas de mini-malvaviscos
24 galletas integrales, rotas en pequeños trozos O 2 tazas de cereal integral de desayuno
2 a 4 onzas (57-113g) de chocolate con leche, afeitado o cortado en trozos

En un tazón grande, mezcle las palomitas de maíz y la mitad de todos los demás ingredientes hasta que estén bien mezclados, extienda la mezcla sobre papel encerado o de pergamino, espolvoree las galletas o cereal y malvaviscos restantes por encima y rocíe con el chocolate fundido restante. Deje que se enfríe y cuaje antes de comerlo

Pastel de Confeti de Palomitas de Maíz

8-10 tazas de palomitas de maíz (ya sea solas o con mantequilla y sal)
1 a 1½ tazas de mezcla para pastel (blanca, amarilla o chocolate)
12 oz (340g) chocolate blanco, con leche u oscuro
¼ taza de manteca vegetal
¼ de taza de chispas (redondas, de varios colores)

Hornee el chocolate en el microondas durante un minuto o hasta que se derrita. Añada la manteca vegetal y revuelva hasta que se derrita y quede bien mezclado. En un tazón grande, combine las palomitas de maíz con la mezcla de pastel seco, rocíe el chocolate derretido y mezcle bien para cubrirlas uniformemente. Agregue las chispas y mezcle, extienda la mezcla para que se enfríe y seque sobre el papel encerado o de pergamino.

Palomitas de Maíz Diga "Cheese"

8-10 tazas de palomitas de maíz con mantequilla
¼ taza de mantequilla derretida
1½ onz. (46g) (1 sobre) mezcla de salsa de queso seca (de una caja de macarrones con queso)

En un tazón grande, mezcle las palomitas de maíz y los demás ingredientes hasta que queden bien mezclados.

Palomitas de Maíz de Fiesta de Limón

⅓ taza de maíz palomero
1 cda. aceite para reventar de su elección
1 limón lima, usar la cáscara y el zumo
1 cdta. chile en polvo
½ cdta. Comino

Siga las instrucciones básicas para preparar palomitas de maíz. Al completarse el ciclo de preparación de las palomitas, exprima el zumo del limón lima sobre las palomitas de maíz calientes y luego agregue la ralladura de cáscara de limón, el chile en polvo y el comino; mezcle bien.

GARANTÍA DEL PRODUCTO

Garantía Limitada de 1 Año del Artefacto Electrodoméstico

Focus Products Group International, LLC ("la Compañía") garantiza que este aparato no presentará fallas de material ni fabricación durante un (1) año a partir de la fecha original de compra con prueba de dicha compra, siempre y cuando el aparato sea operado y mantenido tal como se indica en el Manual de Instrucciones. Toda pieza del aparato que presente fallas será reparada o reemplazada sin costo alguno a criterio de la Compañía. Esta garantía rige solamente para el uso domestico dentro de la casa.

Esta garantía no cubre ningún daño, incluyendo la decoloración, de superficie antiadherente alguna del aparato electrodoméstico. Esta garantía es nula y sin efecto, a juicio exclusivo de la Compañía, si el aparato ha sido dañado por accidente, mal uso, abuso, negligencia, arañazos, o si el aparato ha sido alterado de alguna manera.

ESTA GARANTÍA REEMPLAZA A TODAS LAS DEMÁS GARANTÍAS IMPLÍCITAS, INCLUYENDO AQUÉLLAS DE COMERCIABILIDAD, IDONEIDAD PARA UN FIN O USO EN PARTICULAR, DESEMPEÑO, U OTROS TIPOS, LAS CUALES QUEDAN EXCLUIDAS MEDIANTE EL PRESENTE DOCUMENTO. BAJO NINGUNA CIRCUNSTANCIA ASUMIRÁ LA COMPAÑÍA RESPONSABILIDAD POR DAÑOS, YA SEAN DIRECTOS, INMEDIATOS, INCIDENTALES, PREVISIBLES, CONSECUENTES O ESPECIALES QUE SURJAN DEL USO DEL APARATO ELECTRODOMÉSTICO O GUARDEN RELACIÓN CON EL MISMO.

Si usted piensa que el aparato se ha dañado o requiere servicio dentro del período de garantía, por favor póngase en contacto con el Departamento de Atención al Cliente al (866) 290-1851, o envíenos un correo electrónico a customercare@focuspg.com. Un recibo que acredite la fecha de compra original será requerido para todos los reclamos; **los recibos escritos a mano no son aceptados**. También se le podrá exigir devolver el aparato para su inspección y evaluación. Los gastos de envío no son reembolsables. La Compañía no se hace responsable de las devoluciones perdidas en tránsito.

Válido sólo en EE.UU. y Canadá

REPUESTOS

Las piezas de repuesto, si están disponibles, se pueden pedir directamente a la Compañía de varias maneras. Ordene en línea en www.westbend.com, al correo electrónico customercare@focuspg.com, o por teléfono llamando al (866) 290-1851, o escribiendo a:

Focus Products Group International, LLC.
Atención: Customer Care Dept.
P. O. Box 2780
West Bend, WI 53095

Para hacer un pedido con un cheque o giro postal, sírvase primero ponerse en contacto con el Dept. de Atención al Cliente para solicitar el monto total del pedido. Envíe su pago junto con una carta en la que indique el modelo y número de catálogo del aparato, que se puede encontrar en la parte inferior o posterior del aparato, una descripción de la parte o partes que usted está pidiendo, y la cantidad que desea. Su cheque debe hacerse a nombre de Focus Products Group International, LLC.

Se sumará al total el impuesto de venta estatal/provincial que corresponda, más un cargo por despacho y procesamiento. Estime un lapso de dos semanas para el procesamiento y la entrega.

Este manual contiene información importante y útil sobre el uso seguro y el cuidado de su producto. Para su propia referencia, archive aquí el recibo fechado que sirve de comprobante de compra para la garantía, y anote la siguiente información:
Fecha en que compró o recibió la unidad como regalo:_____

Dónde se efectuó la compra y el precio, si lo sabe: _____

Número y código de fecha del producto (aparece en la parte inferior/posterior de la unidad):_____

L5845B 04/13 West Bend, una Marca de Focus Products Group International, LLC.
Printed in China